

栗とチーズのチョコケーキ

材 料

* ぼろたん (生栗)	・	・	・	・	・	・	・	・	・	100g
* ホットケーキミックス	・	・	・	・	・	・	・	・	・	200g
* たんけー	・	・	・	・	・	・	・	・	・	100g
* ちゅー	・	・	・	・	・	・	・	・	・	60g
* チョコチップ	・	・	・	・	・	・	・	・	・	170cc
* 牛乳	・	・	・	・	・	・	・	・	・	100cc
* 生クリーム	・	・	・	・	・	・	・	・	・	大さじ 1
* 砂糖	・	・	・	・	・	・	・	・	・	10g
* ぼろたん (飾り用)	・	・	・	・	・	・	・	・	・	



作 り 方

クリームチーズは常温に戻し、少しずつ牛乳を加えて、のばしていく。

ホットケーキミックスにと蒸し器で数分蒸して皮をむいたを細かく砕いたぼろたん、チョコチップを加えて混ぜる。

パウンドケーキ型に を流し入れる。

オーブン180 で35分焼く。

焼き上がったら切り分け、砂糖を加え泡立てた生クリームとぼろたんを添える。